59 731 00 981

Fissler

0810/10/pio

F I S S L E R

(D) — FISSLER BRÄTER — Gebrauchs- und Pflegeanleitung

(GB) — FISSLER ROASTERS — Handling and care — Page 17

(F) — FISSLER ROTISSOIRES — Mode d'emploi et d'entretien — Page 29

(NL) — FISSLER BRAADPANNEN — Gebruiks- en onderhoudsaanwijzing — blz. 43

(E) — FISSLER RUSTIDERAS — Instrucciones de uso y conservación — Pág 55

Fissler

Inhalt

1. Fissler Bräterprogramm . . . . . Seite 2 - 3

2. Gebrauch und Pflege
- Bräter aus Edelstahl Rostfrei 18/10 . . . . Seite 3
- Bräter antihaft-versiegelt . . . . . Seite 4
- Glasdeckel . . . . . Seite 5

3. Garmethoden
- Braten . . . . . Seite 6
- Schmoren
- Dünsten . . . . . Seite 7
- Kochen
- Fritieren
- Gratinieren . . . . . Seite 8
- Backen
- Räuchern
- Pochieren . . . . . Seite 9
- Dämpfen

4. Tips und Tricks . . . . . Seite 10

5. Qualitätskontrolle/Kundenservice . . . Seite 11

6. Garzeitentabelle . . . . . Seite 12

FISSLER BRÄTER

Herzlich willkommen zum vielseitigen Garen und Genießen

Gratulation, Sie haben eine sehr gute Wahl getroffen. Ein Produkt mit dem Namen Fissler ist immer die Garantie für beste Qualität, made in Germany. Denn nur mit dem jeweils "Richtigen" gehen Sie sicher, daß Ihre Gerichte problemlos gelingen.

Fissler bietet für alle Ansprüche das komplette Bräterprogramm, das mehr als nur braten kann. Zum Beispiel sparen: Kosten, Zeit und Energie.

Diese Anleitung ist für alle Fissler Bräter gültig. Auf den folgenden Seiten finden Sie auch Ihre Ausführung, bitte beachten Sie die betreffende Pflegeanleitung. Ihr neuer Bräter wird es Ihnen danken - ein langes Leben lang.

Ihre
Fissler GmbH

Das Multi-Talent

Fissler Multi-Bräter

- Edelstahl Rostfrei 18/10
- Innen und außen hochglanzpoliert
- Vielseitigkeit mal 2: Bräter und Deckel mit gekapseltem Thermicboden (Deckel als Pfanne, Auflaufform, Servierplatte, Warmhalteplatte verwendbar)
- Dämpf- / Fritiereinsatz aus Edelstahl Rostfrei 18/10
- Länge 390 mm - Innenmaße: 365 x 210 x 100 mm
- Bräter-Inhalt: 7,4 Ltr., Deckel-Inhalt: 2,5 Ltr.
- Auch geeignet für die Verwendung auf dem Herd: Elektro-Normplatten (Ø 18 cm), Gas und Glaskeramik-Kochfelder

- Auch geeignet für die Verwendung auf dem Herd: Elektro-Normplatten (Ø 18 cm), Gas und Glaskeramik-Kochfelder

Beachten Sie besonders die Seite 3.

Fissler Multi-Bräter mit Glasdeckel

- Edelstahl Rostfrei 18/10
- Innen und außen hochglanzpoliert
- Gekapselter Super-Thermicboden
- Sichtkochen
  - ▶ permanente Sichtkontrolle
  - ▶ spart Überwachungsaufwand
  - ▶ hohe Gelingsicherheit
- Länge 390 mm - Innenmaße: 365 x 210 x 100 mm
- Bräter-Inhalt: 7,4 Ltr.,

- Auch geeignet für die Verwendung auf dem Herd: Elektro-Normplatten (Ø 18 cm), Gas und Glaskeramik-Kochfelder

Bitte beachten Sie besonders die Seite 3 und 5.

FISSLER BRÄTER

Der Deftige

Fissler country-Bräter

- Permanente Sichtkontrolle: High-dome-Deckel aus hitzebeständigem Güteglas
- Innen und außen antihaft-versiegelt
- Extra schwere Bräterqualität
- "Rund": Ø 26 cm - 78 mm hoch, Bräter-Inhalt: 4 Ltr.
- "Oval flach": Ø 45 cm - Innenmaße: 355 x 240 x 52 mm, Bräter-Inhalt: 3,4 Ltr.
- "Oval hoch": Ø 45 cm - Innenmaße: 355 x 240 x 96 mm, Bräter-Inhalt: 6,5 Ltr.

- Auch geeignet für die Verwendung auf dem Herd: Elektro-Normplatten (rund: Ø 22 cm, oval: Ø 22 cm), Gas und Glaskeramik-Kochfelder

Bitte beachten Sie besonders die Seite 4.

Gebrauch und Pflege Bräter aus Edelstahl Rostfrei 18/10

Vor dem ersten Gebrauch
Bräter, Deckel und Fritierkorb (je nach Ausstattung) in heißem Spülwasser gut reinigen und abtrocknen. Wir empfehlen die zusätzliche Reinigung mit Fissler Edelstahlpflege.

Im Backofen
Den geschlossenen Bräter mit dem Fleisch und etwas Flüssigkeit in den Backofen schieben. Beachten Sie bitte die Hinweise in der Gebrauchsanleitung Ihres Herdes, ob der Garvorgang im kalten oder vorgeheizten Herd begonnen wird.
Beim Garen bildet sich Dampf im Bräter, der die ideale Gar-Atmosphäre entstehen läßt. Der Dampf kondensiert am kühlen Deckel und tropft auf das Gargut zurück. Bei Brätern mit hohem, dichtschließendem Deckel ist diese ständige Wirkung besonders gut. Also endlich Schluß mit dem permanenten Übergießen!

Auf dem Herd
Die höchste Heizstufe bitte nur zum Anheizen verwenden - für das Anbraten Energie reduzieren, bei kleiner Hitze weitergaren.

Das Anbraten
Den leeren Bräter bei höchster Stufe anheizen, bis die auf die Bratfläche gegebenen Wassertropfen perlen. Stets zuerst erhitzen, dann Fett und zuletzt das Bratgut hineingeben. Und beim Anbraten Energie reduzie-

ren: erst dann wenden, wenn sich das Bratgut von selbst löst.

Und weiterschmoren
Immer den Deckel auflegen und ein wenig Flüssigkeit dazugeben. Während des Garvorganges bei Bedarf nachfüllen.
Hinweis: Griffe werden heiß - nicht mit bloßen Händen anfassen!

Das Bräunen
Das Bratgut vorher auf dem Herd anbraten. Oder zum abschließenden Überbräunen und zum Gratinieren den Deckel des Bräters abnehmen. Übrigens: der geschlossene Bräter erspart Ihnen mühsames Reinigen des Backofens und hält die Küche von starkem Bratdunst frei.

Die Pflege
Möglichst bald nach dem Gebrauch in heißem Spülwasser mit üblichem Spülmittel und Tuch, Schwamm oder weicher Bürste reinigen. (Harte Gegenstände, Stahlwolle und Scheuersand vermeiden.) Festsitzende Speisereste vorher einweichen.
Bratrückstände oder Flecken mit Fissler Edelstahlreiniger entfernen.
Selbstverständlich ist auch das Reinigen in der Spülmaschine möglich.
Permanenten Glanz erzielen Sie problemlos mit der Fissler Edelstahlpflege.

Bitte beachten Sie auf Seite 5 wichtige Hinweise für den Gebrauch und Energie-Spartips.

Gebrauch und Pflege Bräter, antihaft-versiegelt

Vor dem ersten Gebrauch
Bräter, Deckel und Fritierkorb (je nach Ausstattung) in heißem Spülwasser gründlich reinigen und gut abtrocknen. Den Bräter mit Öl gleichmäßig einreiben. Erneut abspülen und trocknen. Jetzt ist der Bräter gebrauchsfertig.

Im Backofen
Den geschlossenen Bräter mit dem Fleisch und etwas Flüssigkeit in den Backofen schieben.
Beachten Sie bitte die Hinweise in der Gebrauchsanleitung Ihres Herdes, ob der Garvorgang im kalten oder vorgeheizten Herd begonnen wird. Während des Garens bildet sich Dampf, der im Bräter die ideale Gar-Atmosphäre entstehen läßt.

Auf dem Herd
Zum Anheizen immer nur die mittlere Heizstufe verwenden. Für das Anbraten gegebenenfalls die Energie reduzieren und bei kleiner Hitze weitergaren.

Das Anbraten
Den leeren Bräter auf Mittelhitze anheizen und das Bratgut hineingeben. Zum Anbraten gegebenfalls Energie reduzieren und auf kleiner Hitze weitergaren. Falls Sie nicht fettlos braten möchten, zuerst das Fett in den aufgeheizten Bräter geben, dann das Bratgut einlegen. Beim Weiterschmoren stets den Deckel auflegen und etwas Flüssigkeit hinzugeben, während das Garvorganges eventuell nachfüllen.
Alle Bräter haben einen starken Boden und eine widerstandsfähige Antihaft-Versiegelung. Durch die schnelle Wärme-Aufnahme und gute -verteilung wird das Koch- und Bratgut gleichmäßig gegart.
Hinweis: Griffe werden heiß - nicht mit bloßen Händen anfassen!

- Vermeiden Sie Kratzer oder Schnitt durch scharfkantige Gegenstände.
- Benutzen Sie grundsätzlich nur Kochlöffel und Wender aus Holz und Kunststoff. Wir empfehlen den Fissler Brat- oder Greifwender.

Die Pflege
Den Bräter (möglichst bald nach Gebrauch) in heißem Spülwasser mit üblichem Spülmittel und Tuch, Schwamm oder weicher Bürste reinigen. (Harte Gegenstände, Stahlwolle und Scheuersand vermeiden.)
Reinigen in der Spülmaschine ist selbstverständlich auch möglich.
Nach der Verwendung von Geschirrspülmitteln oder nach der Reinigung in der Spülmaschine den Bräter unmittelbar vor dem erneuten Gebrauch leicht einfetten.

Wichtige Hinweise für den Gebrauch
Der Bräter darf nicht länger als 10 - 15 Minuten leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufgeheizt werden. Im Falle einer Überhitzung sollte er niemals von der Herdplatte gehoben werden - einfach die Beheizung abschalten und ihn eine Weile auf der sich abkühlenden Platte stehenlassen.

Energie-Spartips

- Immer auf der Herdplatte kochen, die genauso groß wie oder kleiner als der Bräterboden ist.
- Möglichst immer mit aufgelegtem Deckel schmoren.
- Nutzen Sie die Speicher-Energie des Bodens: Energie frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Gar-Ende abschalten.

Der Glasdeckel

Durchsichtiger High-dome-Deckel aus hitzebeständigem Glas für die Sichtkontrolle beim Schmoren.

Tip

- Vermeiden Sie es, den heißen Deckel auf eine nasse, kalte Arbeitsplatte zu legen und unter kaltem fließendem Wasser schockartig abzukühlen.

Garmethoden

1. Braten

Im Herd

So geht's

Für Bräter aus Edelstahl Rostfrei 18/10 siehe Seite 3.
Für antihaft-versiegelte Bräter siehe Seite 4.

Tip

- Erreichen einer optimalen (guten) Bräunung - entweder das Bratgut vorher auf dem Herd anbraten oder den Deckel des Bräters zum abschließenden Überbräunen bzw. Gratinieren abnehmen.

Auf dem Herd

So geht's

Für Bräter aus Edelstahl Rostfrei 18/10 siehe Seite 3.
Für antihaft-versiegelte Bräter siehe Seite 4.

Tip

- Während des Bratvorganges möglichst kein kaltes Fett zugeben, da sonst der Bratvorgang unterbrochen wird und das Fleisch an Saft verliert.
- Alle Fleischstücke, die nicht paniert werden, erst nach dem Bratvorgang salzen, da sonst das Fleisch weniger saftig gelingt.
- Während des Bratvorganges niemals in das Fleisch einstechen, sonst verliert es an Saft.

2. Schmoren

Im Herd

Das Prinzip ist das gleiche wie beim Schmoren auf dem Herd. Durch die Rund-um-Hitze ist ein besonders gutes Garergebnis zu erzielen.

So geht's

Das Anbraten des Bratgutes sollte auf dem Herd erfolgen - eignet sich besser für das rasche Bräunen und Schließen der Fleischporen.
flüssigkeit hinzugeben und im Herd ohne Deckel bei ca. 180° C schmoren lassen.

Tip

- Nachwärme des Herdes nutzen. Den Herd ca. 15 Minuten vor Ablauf der Garzeit ausschalten und das Gargut in der langsam nachlassenden Hitze nachziehen lassen.

Auf dem Herd

So geht's

Anbraten des Bratgutes in Fett mit anschließendem Fertiggaren unter Zugabe von Flüssigkeit im geschlossenen Bräter. Die Zubereitungsart ist ideal für Fleischstücke aus Nacken und Schulter, Gulasch oder Kohlrouladen.
Bratgut im offenen Bräter unter Zugabe von Fett scharf anbraten.

FISSLER BRÄTER

Flüssigkeit hinzugeben. Deckel auflegen und das Schmorgut schmoren lassen.

3. Dünsten

Das Garen in lebensmitteleigener Flüssigkeit unter Zugabe von wenig Fett und Flüssigkeit im geschlossenen Bräter. Ideal für zartes Gemüse, Obst, Fisch und zartes Fleisch.
Aufgrund der geringen Nährstoffverluste ist es eine schonende Garmethode.

So geht's

Lebensmittel in wenig Fett oder Flüssigkeit andünsten und den Bräter schließen.

Tip

- Bei wasserarmen Lebensmitteln (z. B. Rosenkohl) Flüssigkeit hinzugeben.
- Fett verbessert den Geschmack und erschließt die fettlöslichen Vitamine.
- Die Dünstflüssigkeit kann danach als gute Grundlage zur Saucenzubereitung verwendet werden.

4. Kochen

Das Garen in viel siedender Flüssigkeit im geschlossenen oder offenen Bräter ist ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Eier, Gemüse und wasserarme Nahrungsmittel.

So geht's

Mit kaltem Wasser ansetzen: z. B. bei Knochen (Brühgewinnung), Hülsenfrüchten, Trockenobst etc.
Der Vorteil: Wasser wird aufgenommen, die Stärke kann quellen, und die Eiweißstoffe können gerinnen.
Mit kochendem Wasser ansetzen: z. B. bei Teigwaren, Grieß oder Reis.

Tip

- Anstelle von Wasser können Lebensmittel auch sehr gut in Wein, Brühe, Milch oder Sud gekocht werden.

5. Fritieren

Das Ausbacken in reichlich heißem Fett.

So geht's

Öl bzw. Fritierfett im Bräter erhitzen.
Ein Holzstäbchen oder den Stiel eines Holzlöffels in das Fett tauchen - bilden sich Bläschen, ist das Fett heiß.
Das Fritiergut in den Fritierkorb legen und in das heiße Fett tauchen. Das Fritiergut muß schwimmend im Fett ausgebacken werden.

Tip

- Darauf achten, daß das Fett immer heiß genug ist. (Das Fritiergut saugt sich sonst voller Fett.)
- Das Fritiergut vor dem Einlegen in den Fritierkorb gut abtrocknen (Spritzgefahr).
- Das Fritiergut in kleinen Mengen nacheinander fritieren, um die Temperatur zu halten.

6. Gratinieren
(franz. für "Überbacken"
Das rasche Bräunen von Gargut im offenen Bräter durch Einwirkung von starker Oberhitze (z. B. mit Käse überbacken).

So geht's
Das Gargut ca. 5 Minuten vor Beendigung der Garzeit kurz bei starker Oberhitze (Grill) gratinieren.

7. Backen
Das Garen von Backwaren und Aufläufen im Herd bei heißer, trockener Luft.

Im Herd
So geht's
Das Gargut sollte immer in der Mitte des Herdes gegart/gebacken werden. Die Höhe der Temperatur richtet sich nach der Art des Gargutes.
Bitte beachten Sie die Angaben der Her-Hersteller.

Tip
- Bei Heißluftherden ist das Backen/Garen auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich.

Auf dem Herd
So geht's
Eine andere Art des Backens, bequem und energiesparend, vorteilhaft z. B. bei Dampfnudeln.

8. Räuchern (nur unbeschichtete Bräter)
Bräter mit Alufolie auslegen und auf den Boden 2 - 3 mm dick Räuchermehl, unbehandelt, streuen (erleichtert das anschließende Reinigen).
Deckel auflegen, auf höchster Energiestufe aufheizen.
Sobald Rauch entsteht - man riecht's - das zu räuchernde Gut auf den Einsatz legen, in den Bräter einsetzen, Deckel auflegen.
Je nach angegebener Räucherzeit räuchern.

Tip
- Dem Räuchermehl als Geschmacksverstärker Schalen von Zitrusfrüchten oder Tee zugeben.
- Fleisch/Fisch erst nach der Rauchentwicklung in den Bräter geben.
- Lebensmittel, deren Aroma benötigt wird, z. B. Knochen für Brühe, direkt in den kalten Bräter geben.

Tip
Restwärme nutzen, d. h. kurz vor Räucherende Energie abschalten. Vorteile:
- keine Rauchentwicklung beim Abnehmen des Deckels.
- Fleisch hat die nötige Ruhezeit vor dem Aufschneiden.

FISSLER BRÄTER

Garmethoden

Tip
Das zu räuchernde Gut nur zimmertemperiert verwenden.
- Knochen für Brühe: 5 Minuten räuchern, anschließend 15 - 20 Minuten zur Seite stellen.
- Entenbrust, 250 - 300 g, mit Haut, mariniert in Salz oder mariniert in Salz und Alkohol: 7 - 10 Minuten räuchern, zur Seite stellen, bis leicht abgekühlt.
- Fisch, Fett (Forelle, 300 g): salzen, 4 - 5 Minuten räuchern, anschließend zur Seite stellen.

9. Pochieren
Das langsame Garziehen bei einer Temperatur unter dem Siedegrad eignet sich hervorragend für Eier, Fisch, Pudding, Gemüseflan und Früchte.

So geht's
Wasser im Bräter erwärmen, ggf. Einsatz verwenden. Gargut einlegen, das Wasser darf nicht kochen.

10. Dämpfen
Das Garen durch Wasserdampf mit Einsatz über kochender Flüssigkeit im geschlossenen Bräter. Durch diese sehr schonende Zubereitungsart im Wasserdampf bleiben die Nährstoffe der Lebensmittel weitgehend erhalten.
Fämpfen ist deshalb ideal für Gemüse, Kartoffeln, Fisch und zarte Fleischstücke.

So geht's
Flüssigkeit im Bräter aufkochen lassen. Gargut in den Einsatz legen und in den Bräter geben.
Siedepunkt beibehalten.

Tip
- Flüssigkeit zur Saucenzubereitung verwenden.

Tips und Tricks

1. Die Garstufe des Bratens läßt sich durch Druck mit einem Löffel feststellen. Man drückt in der Mitte das Fleisch rasch zusammen - je mehr das Fleisch nachgibt, um so roher ist es.

2. Braten nach dem Herausnehmen 5 - 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte, die durch die Hitzewirkung in die Mitte des Fleischstückes gedrängt wurden, wieder im ganzen Braten verteilen.

3. Frischen Fisch erkennt man an den roten Kiemen, den festanliegenden Kiemendeckeln und den klaren Augen. Bei der Zubereitung sollten Sie an die drei S denken: säubern, säuern und salzen. Fisch erst kurz vor dem Garen salzen, da er sonst Wasser zieht und auslaugt.

4. Beim Kauf von tiefgefrorenem Geflügel sollten Sie darauf achten, daß sich in der Packung kein rosa Eis befindet - ein sicheres Zeichen dafür, daß das Geflügel zwischendurch abgetaut und wieder eingefroren wurde.

5. Achten Sie bei Gemüse darauf, daß Sie es erst kurz vor der Zubereitung putzen, waschen und anschließend zerkleinern. Zu langes Liegen in Wasser bedeutet unnötige Nährstoffverluste.

6. Universaltalent! Der Fissler Multi-Bräter hat einen Deckel mit einem gekapselten Super-Thermicboden, so daß Sie ihn auch als Pfanne oder Auflaufform und als Warmhalte- oder Servierplatte benutzen können.

7. Dampfnudeln noch besser! Im runden Fissler country-Bräter zubereiten.

8. Reinste Freude! Die Bräter lassen sich leicht reinigen, wenn gleich nach dem Herausnehmen des Bratguts Wasser hineingegeben wird. Die Hinzugabe von Backpulver hilft dabei, hartnäckige Verschmutzungen zu lösen.

9. Zum Glänzen! Die gefürchteten blauen Flecken in Edelstahlbrätern entfernen Sie schnell und sicher mit der Fissler Edelstahlpflege.

FISSLER BRÄTER

Geprüfte Qualität

Ihr Fissler Bräter hat die strenge Fertigungskontrolle durchlaufen. Sie können völlig sicher sein, daß Ihr Fissler Bräter hinsichtlich Material und Verarbeitung jener hohen Markenqualität entspricht, die seit Generationen zur Tradition unseres Hauses gehört.
Bei Beanstandungen geben Sie bitte das komplette Gerät zusammen mit dem Kontrollschein an den Verkäufer zurück oder schicken es gut verpackt (zur Vermeidung von Transportschäden) direkt an:

Fissler GmbH
Kundenservice
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Germany
Tel. 0 67 81 / 40 35 56

Garzeitentabelle

	Lebensmittel	Gewicht bzw. Anzahl	Arbeitsablauf[1] auf dem Herd	Zeit (Min.)	Temperatur[2] (Stufe)	Arbeitsablauf[1] im Backofen	Zeit (min.)	Temperatur (Stufe, Grad)
RIND	Rinderschmorbraten	pro 2 kg	Anbraten: △ Schmoren: ▲	10 170	3 2	Anbraten: △ auf dem Herd Braten: ▲	10 180	3 220
	Roastbeef	pro cm Höhe	—	—	—	Braten: ▲	8	250
	Rinderrouladen	4 Stück	Anbraten: △ Schmoren: ▲	10 60	3 1	Anbraten: △ auf dem Herd Braten: ▲	10 60	3 200
SCHWEIN	Schweineschulter (mit Schwarte)	pro 2 kg	Anbraten: △ Schmoren: ▲	10 60	3 1	Anbraten: △ im Backofen Braten: ▲ Überbräunen: △	20 40 30	250 220
	Rollbraten	pro kg	Anbraten: △ Schmoren: ▲	10 60	3 1	Anbraten: △ auf dem Herd Braten: ▲	10 70	3 220
	Gulasch	pro kg	Anbraten: △ Schmoren: ▲	15 60	3 1	—	—	—
GEFLÜGEL	Gans	4 kg	—	—	—	Braten: ▲ Überbräunen: △	120 60	220 250
	Poularde	1,5 - 2,0 kg	Anbraten: △ Schmoren: ▲	10 50	3 1	Braten: ▲ Überbräunen: △	50 10	200 250
	Ente	2,0 - 2,5 kg	Anbraten: △ Schmoren: ▲	10 140	3 1	Braten: ▲ Überbräunen: △	120 15	220 250
WILD	Wildschweinrücken (ohne Knochen)	pro kg	Anbraten: △ Schmoren: ▲	10 80	3 1	Anbraten: △ auf dem Herd Braten: ▲	10 90	3 220
	Hasenragout	pro kg	Anbraten: △ Schmoren: ▲	15 50	3 1	—	—	—
	Hirschkeule	pro kg	Anbraten: △ Schmoren: ▲	10 120	3 1	Anbraten: △ auf dem Herd Braten: ▲	10 120	3 220

FISSLER BRÄTER

	Lebensmittel	Gewicht bzw. Anzahl	Arbeitsablauf[1] auf dem Herd	Zeit (Min.)	Temperatur[2] (Stufe)	Arbeitsablauf[1] im Backofen	Zeit (min.)	Temperatur (Stufe, Grad)
FISCH	Fischfilet, TK	pro Stück	Dünsten: ▲	15	2	Überbacken: △	40	175
	Forelle	pro Stück	Dünsten: ▲	10	2	Braten: ▲	15	175
	Karpfen	pro Stück	Dünsten: ▲	40	2	Braten: ▲	35	200
GEMÜSE	Gefülltes Gemüse	für 4 Pers.	Dünsten: ▲	15-40	2	Braten: ▲	20-50	200
	Ratatouille	für 4 Pers.	Andünsten: △ Dünsten: ▲	10 10	2 2	—	—	—
	Kartoffelgratin	für 4 Pers.	—	—	—	Backen: △	60	200
FRITIERGUT	Gefüllte Teigwaren, TK	pro Stück	Fritieren: △	5-10	2	—	—	—
	Gemüse u. Obst im Backteig	pro Stück	Fritieren: △	5-10	2	—	—	—
	Pommes frites	500 g	Fritieren: △	3-5	2	—	—	—

[1] △ - Anbraten und Braten ohne Deckel, ▲ - Anbraten und Braten mit Deckel

[2] Die Temperatur auf dem Herd wird in 3 Stufen angegeben: 1 - niedrige Schaltstufe, 2 - mittlere Schaltstufe, 3 - höchste Schaltstufe.

- Die Zeiten der Gar-Tabelle sind Durchschnittswerte und können durch bestimmte Einflüsse verändert werden, z. B. Qualität und Quantität der Lebensmittel, Alter des Herdes oder Backofen.
- Die in der Tabelle angegebenen Temperaturen gelten für Backöfen mit Ober- und Unterhitze. Bei Umluftbacköfen liegt die erforderliche Temperatur etwa 30 Grad unter dem Wert. Bei großflächigem Gargut können sich die Garzeiten verkürzen.
- Die Flüssigkeitszugabe beträgt zwischen 50 ml (z. B. Dünsten von Fisch) und 500 ml (z. B. Ragout).
- Die Bräter werden grundsätzlich auf der untersten Schiene in den Backofen geschoben.

Contents

1. The Fissler roaster line . . . . . Pages 16 - 17

2. Use and care
- Roasters made of 18/10 stainless steel . Page 17
- Roasters nonstick-coated . . . . . Page 18
- Glass lid . . . . . Page 19

3. Cooking methods
- Roasting . . . . . Page 20
- Stewing
- Braising . . . . . Page 21
- Boiling/simmering
- Deep-frying
- Gratinating . . . . . Page 22
- Baking
- Smoking
- Poaching . . . . . Page 23
- Steaming

4. Tips and tricks . . . . . Page 24

5. Quality control/Customer service . . . Page 25

FISSLER ROASTERS

Welcome to a world of versatile cooking

Congratulations. You have made an excellent selection. A product which bears the Fissler name is always a guarantee of the best quality - made in Germany. After all, only the right equipment can assure that your recipes will turn out well without any difficulties.

Fissler offers a complete line of roasters, one which will meet any demands, roasters which can do more than just roast. They offer savings, for example - in cost, time and energy.
These instructions are valid for all Fissler roasters. On the following pages, you will also find your model. Please follow the directions for care which apply to it. Your new roaster will thank you for doing so - for many years to come.

Sincerely,
Fissler GmbH

The Multi-Talent

Fissler Multi-Roaster

- 18/10 stainless steel
- Interior and exterior high luster polished
- Twice the versatility: Roaster and lid both have an extra thick Thermic sandwich bottom (Lid useable as fry pan, soufle form, serving platter and to keep food warm).
- Steamer / deep-frying insert made of 18/10 stainless steel.
- 390 mm long - Interior dimensions: 365 x 210 x 100 mm
- Roaster volume: 7,4 lit. Lid volume: 2,5 lit.

- Also suited for use on the stovetop: standard electric hobs (18 cm diam), gas and glass ceramic cooking surfaces.

Please note particularly Page 17.

Fissler Multi-Roaster with glass-lid

- 18/10 stainless steel
- Interior and exterior high luster polished
- Thermic sandwich bottom
- Observe your cooking
  - ▶ Constant visible check
  - ▶ Saves time in keeping an eye on your cooking
  - ▶ Higher rate of success
- 390 mm long - Interior dimensions: 365 x 210 x 100 mm
- Roaster volume: 7,4 lit.

- Also suited for use on the stovetop: standard electric hobs (18 cm diam), gas and glass ceramic cooking surfaces.

Please note particularly Page 17 to 19.

FISSLER ROASTERS

The rustic one

Fissler country roaster

- Permanent visual control: High-dome lid made of heat-resistant quality glass
- Interior and exterior nonstick-coated
- Extra thick roaster quality
- "Round": 26 cm diam. 78 mm high Roaster volume: 4 lit.
- "Oval flat": 45 cm diam. Interior dimensions: 355 x 240 x 52 mm
  Roaster volume: 6,5 lit.
- "Oval high": 45 cm diam. Interior dimensions: 355 x 240 x 96 mm
  Roaster volume: 6,5 lit.

- Also suited for use on the stovestop: standard electric hobs (Round: 22 cm diam. Oval: 22 cm diam.), gas and glass ceramic cooking surfaces.

Please note particularly Page 18

Use and care roasters made of 18/10 stainless steel

Before using for the first time
Wash the roaster, lid and deep-frying inset (depending on model) well in hot water and dry. We recommend an additional cleansing with Fissler Stainless Steel Cleanser.

In the oven
Place the closed roaster with the meat and some liquid in the oven. Please observe the instructions for using your oven, to determine whether you should place the roaster into the cold oven or preheat it.
During roasting, steam forms in the roaster, creating an ideal cooking atmosphere. The steam condenses on the cool lid and drops back onto the meat. This constant effect functions particularly well in roasters with high, tightly-closing lid. So away with all that basting!

On the stovetop
Please use the highest heat level only for heating up the roaster to begin with. Reduce the energy level for searing, and then continue cooking at a low heat.

Searing
Heat up the empty roaster at the highest setting, until drops of water dropped onto the roasting surface form pearls. Always heat first, then add the fat - and finally add the

meat. And reduce the energy while searing. Only turn the meat when it separates from the surface by itself.

To continue braising
Always cover and add a little liquid. Add more if necesssary during cooking.
N.B.: The handles become hot. Do not touch them with bare hands.

Browning
Sear the meat beforehand on the stovetop. Or else remove the lid of the roaster at the end, for browning on the top or gratinat-ing. By the way, the closed roaster will save you the effort of cleaning the oven and will keep the kitchen free from strong odors.

Care
As soon as possible after use, wash in hot water with a normal dishwashing liquid and a cloth, sponge or soft brush. (Avoid using hard objects, steel wool and scouring powder.) Soak beforehand to loosen particles of food which may stick to the surface.
Remove particles of food or stains with Fissler Stainless Steel Cleanser.
The roaster can, of course, also be placed in the dishwasher.
A permanent shine can be easily obtained with Fissler Stainless Steel Cleanser.

Please observe the important instructions for use and energy-saving tips on Page 19.

Use and care nonstick-coated roasters

Before using for the first time
Wash the roaster, lid and deep-frying inset (depending on model) thoroughly in hot water and dry well. Rub the roaster evenly with oil and heat at a low temperature for a few minutes. Rinse again and dry. Now the roaster is ready to use.

In the oven
Place the closed roaster with the meat and sone liquid in the oven.
Please observe the instructions for using your oven to determine whether you should place the roaster in the cold oven or preheat it. Steam is formed during cooking, creating an ideal cooking atmosphere in the roaster.

On the stovetop
To heat up the roaster, always use a medium heat setting.
Reduce the energy level for searing, and then continue cooking at low heat.

Searing
Heat up the empty roaster at a medium setting, and then add the meat. For searing, if appropriate, lower the heat, and then cook further at low heat. If you do not wish to roast fat-free, first add the fat to the preheated roaster and then place the meat in it. To continue braising, always place the cover on the roaster and add some liquid, adding more during cooking if necessary.
All the roasters have a thick bottom and a resistant nonstick-coating. The rapid absorption of heat and good distribution characteristics assure that the meat will be cooked evenly.

N.B.: The handles become hot.
Do not touch them with bare hands!

- To avoid scratches, do not use sharp objects.
- You should only use cooking spoons and turners made of wood and plastic. We recommend the Fissler turner or tong turner.

Care
Wash the roaster (as soon as possible after use) in hot water with a normal dishwashing liquid and a cloth, sponge or soft brush. (Avoid using hard objects, steel wood and scouring powder.)
The roaster can, of course, also be placed in the dishwasher.
After using dishwashing liquid or after washing in the dish-washer, grease the roaster lightly, right before it is used again.

Important instructions for use
The roaster should not be heated on a hot burner, empty or with fat, longer than 10 - 15 minutes. If it should be overheated, never lift it off the burner. Simply turn off the burner and let the roaster remain on it for a while as it cools off.

Energy-saving tips
Always cook on a hob which is the same size or smaller than the bottom of the roaster.
Braise covered whenever possible.
Take advantage of the energy stored in the Thermic bottom: Lower the heat early and turn it off even before the food is finished.

The glass lid
The transparent high-dome lid, made of heatresistant glass, permits you to keep an eye on your roast while it cooks.

Tip
- Avoid placing the hot lid on a cold, wet countertop, and do not shock it by cooling it off under cold running water.

Cooking methods

1. Roasting

In the oven

How to do it

For 18/10 stainless steel roasters, se Page 17.
For nonstick-sealed roasters, see Page 18.

Tip

- To achieve optimal browning results - either sear the meat beforehand on the store top, or else remove the lid from the roaster at the end, to brown from the top or gratinate.

On the stovetop

How to do it

For 18/10 stainless steel roasters, see Page 17.
For nonstick-sealed roasters, see Page 18.

Tip

- During roasting, do not add cold fat, because this would interrupt the roasting process and the meat would lose some of its juices.
- All pieces of meat which are not breaded should be salted only after roasting, because otherwise the meat would turn out less juicy.
- Never pierce the meat while it is roasting, as this would make it lose its juice.

2. Stewing

In the oven

The priciple is the same as for stewing on the stovetop. The all-around heat makes the food turn out particularly well.

How to do it

The meat should be seared on the stovetop. This is better for quick browning and closing the pores of the meat.
Add liquid and stew in the oven uncovered at about 180° C.

Tip

- Take advantage of the residual heat of the oven. Turn the oven off about 15 minutes before the cooking time ends and let the meat finish cooking in the slowly subsiding heat.

On the stovetop

How to do it

Sear the meat in fat and then finish cooking in the closed roaster, having added liquid. This cooking method is ideal for cuts of meat from the neck and shoulder, for gulash or cabbage rolls.
Brown the meat in fat in the open roaster at a high temperature.
Add liquid, place the lid on the roaster, and let the meat stew.

FISSLER ROASTERS

3. Braising

Cooking foods in their own natural liquids in a closed roaster, adding a small amount of fat and liquid, is ideal for delicate vegetables, fruits, fish and tender meats.
It is a gentle cooking method, since few nutrients are lost.

How to do it

Lightly sauté food in a little fat or liquid, and then close the roaster.

Tips

- For foods with low water content (such as brussels sprouts), add some liquid.
- Fat improves the taste and retains the fatsoluble vitamins.
- The braising liquid can be used after cooking as a good base for preparing sauces and gravies.

4. Boiling/simmering

Cooking in a large amount of boiling or simmering liquid in a closed or open roaster is ideal for soups, sauces, meats, eggs, vegetables, and foods with a low water content.

How to do it

Begin with cold water: For bones (for broth), legumes, dried fruits, etc.
Begin with boiling water: For pasta, semolina or rice, etc.

Tip

- Instead of water, you can also add flavor by simmering in wine, broth, milk or stock.

5. Deep-frying

Frying in a large amount of hot fat.

How to do it

Melt oil or deep-frying fat in the roaster.
If a wooden stick or the handle of a wooden spoon forms bubbles when dipped in the fat, the fat is hot. Place food to be deep-fried in the deep-frying basket and lower it into the hot fat. The food must "swim" in the fat while it is being deep-fried.

Tips

- Make sure that the fat is always hot enough (or else the food in it will absorb the fat).
- Dry the food to be deep-fried in the deep-frying basket (to avoid the danger of spattering).
- Deep-fry in small amounts, in order to keep the temperature high.

Cooking methods

6. Gratinating
(French for browning on top.)
Rapidly browning the food in an open roaster by means of strong heat from above (for example, cheese gratiné).

How to do it
Gratinate (brown) the food approximately 5 minutes before the end of the cooking period under a hot grill.

7. Baking
Preparing baked goods and casseroles in the oven with the help of hot, dry air.

In the oven
How to do it
The food should always be cooked in the middle of the oven.
How high the temperature should be depend upon the kind of food being baked.
Please observe the instructions from the manufacturer of your oven.

Tip
- In a hot air oven, it is possible to bake on several levels at the same time.

On the stovetop
How to do it
Another way to bake, easy and energy-saving, excellent for stewed dumplings.

8. Smoking (uncoated roasters only)
Line the inside of the roaster with aluminium foil and spread 2 - 3 mm of untreated special sawdust on the bottom. (This makes cleaning easier afterwards.)
Cover and heat at the highest setting.
As soon as smoke develops - you can smell it - place the food to be smoked on the insert, place the inset in the roaster, and cover.
Smoke for the indicated period of time.

Tips
- For added flavor, add the peel of citrus fruits or tea to the special sawdust.
- Meat/fish should only be placed in the roaster after the smoke develops.
- Foods whose flavor are needed, such as bones for broth, should be placed directly in the cold roaster.

Tip
Take advantage of residual heat, by turning off hob shortly before the smoking period has elapsed. The advantages:
- No smoke when the lid is removed.
- Meat has the time it needs to settle before cutting.

FISSLER ROASTERS

Cooking methods

Tip
Foods to be smoked must be at room temperature.
- Bones for broth: Smoke 5 minutes, then set aside for 15 - 20 minutes.
- Duck breast, 250 - 300 grams with skin, marinated in salt or marinated in salt and alcohol: Smoke 7 - 10 minutes, then set aside until it has cooled off a bit.
- Fish (fatty) (trout 300 grams): Salt, smoke 4 - 5 minutes, then set aside.

9. Poaching
Slow cooking in water at a temperature just under the boiling point is excellent for eggs, fish and fruits.

How to do it
Heat water in the roaster, using the insert if appropriate. Add food, but do not allow the water to boil.

10. Steaming
Cooking with steam through an insert over boiling liquid in the closed roaster. This very gentle method of cooking in steam protects food's nutritious value very well. Steaming is thus ideal for vegetables, potatoes, fish and delicate cuts of meat.

How to do it
Bring liquid to a boil in the roaster.
Place food to be cooked in the insert and place in the roaster.
Keep at simmering temperature.

Tip
- Use the cooking liquid for making sauces.

Tips and tricks

1. How well done the roast is can be determined by pressing it with a spoon. Simply press down quickly in the middle of the meat. The more the meat yields, the rawer it is.

2. Let the roast settle for 5 - 10 minutes after it is taken out of the oven, so that the meat juices - which have collected in the middle of the piece of meat due to the heat - can be re-distributed throughout the roast.

3. Fresh fish can be recognized by its red gills, snug gill-covers, and clear eyes. In preparing fish, you should remember three things: cleaning, acidifying, and salting. Fish should be salted just before cooking, because otherwise water would be drawn out of it.

4. When buying frozen poultry, you should make sure that there is no pink-colored ice in the package. This is a sure sign that the poultry has thawed out and been refrozen.

5. It is important for vegetables to be cleaned, trimmed and cut up just before cooking. Soaking in water will result in an unnecessary loss of nutrients.

6. An universal talent! The Fissler Multi-Roaster has a lid with a super Thermic sandwich bottom, so that is can also be uded as a pan or casserole form, or to serve or keep foods warm.

7. Stewed sweet yeast dumplings! They are even more delicious when prepared in the Fissler country roaster.

8. A pure joy! The roaster can be cleaned easily when water is added right after the food is removed. Adding baking powder helps to remove stubborn stains.

9. A real shine! Unattractive blue spots in stainless steel roasters can be removed quickly and easily with Fissler Stainless Steel Cleanser.

FISSLER ROASTERS

Tested quality

Your Fissler roaster has undergone strict manufacturing controls. You can be entirely certain that your Fissler roaster fulfills the high standards of quality in regard to materials and workmanship which have been part of the Fissler tradition for generations.
If you should have any complaints, please return the entire roaster, together with the control slip, to the store at which you bought it, or else pack it well (to prevent damage during shipment) and send it directly to:

Fissler GmbH
Customer Service Department
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Germany
Tel.: 0 67 81 / 40 35 56

Contenu

1. Collection des rôtissoires Fissler Pages 28 - 29

2. Utilisation et entretien
- Rôtissoires en acier inoxydable 18/10 . . Page 29
- Rôtissoire à revêtement anti-adhésif . . Page 30
- Couvercle de verre . . . . . Page 31

3. Méthodes de cuisson
- Rôtir . . . . . Page 32
- Braiser . . . . . Page 32
- Etuver . . . . . Page 33
- Bouillir . . . . . Page 33
- Frire . . . . . Page 33
- Gratiner . . . . . Page 34
- Pâtisser . . . . . Page 34
- Fumer . . . . . Page 34
- Pocher . . . . . Page 35
- Cuire à la vapeur . . . . . Page 35

4. Quelques conseils . . . . . Page 36

5. Contrôle de qualité/service après-vente Page 37

6. Tableau des temps de cuisson . . . . . Page 38

FISSLER ROTISSOIRES

Bienvenue à la cuisson variée et savoureuse

Félicitation. Vous avez fait un bon choix. Un produit de la marque Fissler est toujours la garantie d'une haute qualité, made in Germany. Car seul le "choix juste" vous assure la réussite de vos plats sans problèmes.
Fissler vous offre une gamme complète de rôtissoires pour toutes vos exigences et qui peut plus que rôtir: par exemple économiser des coûts, du temps et de l'énergie.

Ce mode d'emploi est valable pour toutes les rôtissoires Fissler. Vous trouverez votre modèle dans les pages suivantes. Veuillez tenir compte des conseils d'entretien. Votre nouvelle rôtissoire vous en sera reconnaissante - pour longtemps.

Fissler GmbH

La multi-talents

Rôtissoire Fissler aux multiples applications

- En acier inoxidable 18/10
- Intérieur et extérieur polis haute brillance
- Doubles applications multiples: la rôtissoire et son couvercle à fond thermique super-épais (le couvercle s'utilise aussi comme poêle, moule pour le four ou plat de service.)
- Panier vapeur/friture en inox 18/10.
- 390 mm de longueur - intérieur: 365 x 210 x 100 mm
- Contenu de la rôtissoire: 7,4 l., contenu du couvercle: 2,5 l

- S'utilise aussi sur une cuisinière électrique à plaques normales (Ø 18 mm), à gaz et vitrocéramique.

Veuillez notamment tenir compte de la page 29.

Rôtissoire Fissler avec couvercle en verre

- En acier inoxidable 18/10
- Intérieur et extérieur polis haute brillance
- Fond Super-Thermic
- Le couvercle permet
  - ▶ de contrôler la cuisson
  - ▶ d'economiser du temps
  - ▶ et donc, de mieux cuisiner
- 390 mm de longueur - intérieur: 365 x 210 x 100 mm
- Contenu de la rôtissoire: 7,4 l.

- S'utilise aussi sur une cuisinière électrique à plaques normales (Ø 18 mm), à gaz et vitrocéramique.

Veuillez notamment tenir compte des pages 29 et 31.

FISSLER ROTISSOIRES

La rustique

Rôtissoire Fissler country

- Contrôle visuel permanent: couvercle bombé en verre thermostable
- Intérieur et extérieur avec revêtement anti-adhésif
- Qualité extra-lourde
- "Ronde": Ø 26 cm - 78 mm de hauteur. Contenu de la rôtissoire: 4 l
- "Ovale basse": Ø 45 cm - intérieur: 355 x 240 x 52 mm. Contenu de la rôtissoire: 3,4 l
- "Ovale haute": Ø 45 cm - intérieur: 355 x 240 x 96 mm. Contenu de la rôtissoire: 6,5 l

- S'utilise aussi sur une cuisinière électrique à plaques normales (ronde: Ø 22 cm), ovale: Ø 22 cm), à gaz et vitrocéramique.

Veuillez notamment tenir compte de la page 30.

Utilisation et entretien Rôtissoires en acier inoxydable 18/10

Avant la première utilisation
Nettoyer soigneusement la rôtissoire, le couvercle et le panier à frire (selon l'équipement) dans de l'eau chaude additionnée de produit à laver la vaisselle puis les essuyer. Nous recommandons en plus un entretien avec le produit d'entretien pour acier inoxydable Fissler.

Au four
Enfourner la rôtissoire contenant la viande et un peu de liquide. Suivre les instructions du mode d'emploi de votre cuisinière pour savoir si le four doit être préchauffé ou pas. Pendant la cuisson, de la vapeur se forme dans la rôtissoire et crée une atmosphère idéale pour la cuisson. La vapeur se condense par refroidissement dans le couvercle et retombe sur la viande. Un couvercle bombé et étanche intensifie cet effet. Les temps où il fallait constamment arroser la viande sont révolus!

Sur la cuisinière
Utiliser le niveau de chauffe le plus élevé seulement pour chauffer la rôtissoire - réduire l'énergie pour saisir la viande et poursuivre ensuite la cuisson à une chaleur modérée.

Saisir une viande
Préchauffer la rôtissoire vide au niveau de chauffe le plus élevé jusqu'à ce que des gouttes d'eau déposées dans le fond de la rôtissoire commencent à perler. Chauffer tou-

jours la rôtissoire avant d'ajouter la matière grasse puis la viande.
Réduire l'énergie pour saisir la viande et attendre qu'elle se détache du fond pour la retourner.

Poursuite de la cuisson
Mettre toujours le couvercle en place et ajouter un peu de liquide. Si cela est nécessaire, compléter le niveau de liquide pendant la cuisson.
Remarque: Les poignées chauffent également - ne pas les toucher avec les mains nues!

Brunir la viande:
Saisir tout d'abord la viande sur la cuisinière. Pour la brunir ou la gratiner, retirer le couvercle de la rôtissoire. La rôtissoire fermée évite le nettoyage fastidieux du four et évite la formation de buée dans votre cuisine.

Entretien
Nettoyer la rôtissoire si possible aussitôt après son utilisation dans de l'eau additionnée de produit à laver la vaisselle, avec une lavette, une éponge ou une brosse souple. (Ne pas utiliser d'objets durs, tampon jex et produits abrasifs.) Détremper auparavant les restes d'aliments collés.
Utiliser le produit de nettoyage Fissler pour acier inoxydable pour enlever les restes de viande et éliminer les taches.
La rôtissoire va bien sûr aussi au lave-vaisselle.
Votre rôtissoire conservera son brillant si vous utilisez le produit d'entretien Fissler pour acier inoxydable.

Veuillez consulter la page 31 qui contient des indications importantes sur l'utilisation de la rôtissoire et l'économie d'énergie.

Utilisation et entretien Rôtissoires à revêtement anti-adhésif

Avant la première utilisation
Laver soigneusement la rôtissoire, le couvercle et le panier à frire (selon l'équipement) dans de l'eau chaude additionnée de produit à laver la vaisselle et les essuyer ensuite. Passer de l'huile en couche régulière à l'intérieur de la rôtissoire. La rincer et l'essuyer à nouveau. Votre rôtissoire est maintenant prête à l'usage.

Au four
Enfourner la rôtissoire fermée avec la viande et un peu de liquide.
Consulter le mode d'emploi de la cuisinière pour savoir si la cuisson doit se faire au four préchauffé ou non. Pendant la cuisson, de la vapeur se produit et crée une atmosphère idéale pour la cuisson.

Sur la cuisinière
Pour préchauffer, utiliser uniquement le niveau de chauffe moyen. Réduire l'énergie pour saisir la viande et poursuivre la cuisson à chaleur modérée.

Saisir la viande
Chauffer la rôtissoire vide à une température moyenne puis ajouter la viande. Réduire éventuellement l'énergie pour saisir la viande puis poursuivre la cuisson à une température plus basse. Pour cuisiner avec de la matière grasse, déposer la matière grasse dans la rôtissoire préchauffée puis ajouter la viande. Poursuivre la cuisson en ajoutant un peu de liquide et en mettant le couvercle en place. Si cela est nécessaire, compléter le niveau de liquide.
Toutes les rôtissoires ont un fond épais et un revêtement anti-adhésif résistant.
L'accumulation rapide de l'énergie et la bonne répartition de la chaleur garantissent une cuisson régulière.
Remarque: Les poignées chauffent - ne pas les toucher avec les mains nues!

- Eviter les égratignures ou entailles provoquées par des objets tranchants.
- Utiliser toujours une cuillère en bois et une spatule en bois et matière plastique. Nous recommandons la spatule-pince Fissler.

Entretien
Nettoyer la rôtissoire (si possible aussitôt après son utilisation) dans de l'eau chaude additionnée de produit à laver la vaisselle, une lavette, une éponge ou une brosse souple. (Ne pas utiliser d'objets durs, tampon jex et produits abrasifs.)
La rôtissoire va bien sûr aussi au lave-vaisselle.
Huiler légèrement la rôtissoire après le nettoyage, ou mieux, avant son utilisation.

Consignes d'utilisation importante
La rôtissoire vide ou avec de la matière grasse ne doit pas chauffer pendant plus de 10 à 15 minutes au niveau de chauffe maximal. En cas de surchauffe, ne retirer jamais la rôtissoire de la plaque de la cuisinière - arrêter tout simplement la cuisson et laisser la rôtissoire refroidir sur la plaque.

Conseils d'économie d'énergie
- Cuire toujours sur la plaque de cuisson qui correspond le mieux à la taille de la rôtissoire.
- Braiser si possible toujours avec le couvercle en place.
- Utiliser l'énergie accumulée du fond de la rôtissoire: Réduire à temps l'énergie et éteindre la plaque avant la fin de la cuisson.

Le couvercle en verre
Couvercle bombé transparent en verre thermostable pour le contrôle visuel permanent pendant la cuisson.

Conseil
- Eviter de déposer le couvercle chaud sur un plan de travail humide et froid ou de le refroidir brutalement à l'eau froide.

Méthodes de cuisson

1. Rôtir

Au four

Comment faire

Pour rôtissoire en acier inoxydable 18/10 voir page 29.

Pour rôtissoire à revêtement anti-adhésif voir page 30.

Conseil:

- Pour obtenir une belle couleur - saisir tout d'abord la viande sur la cuisinière ou retirer le couvercle de la rôtissoire pour rissoler ou gratiner la viande.

Sur la cuisinière

Comment faire

Pour rôtissoire en acier inoxydable 18/10, voir page 29.

Pour rôtissoire à revêtement anti-adhésif, voir page 30.

Conseils:

- Pendant la cuisson, ne pas ajouter de matière grasse froide car la cuisson serait interrompue et la viande risquerait de perdre son jus.
- Ne pas saler la viande avant la cuisson, sauf si elle est panée; elle risque autrement de se dessécher.
- Ne jamais piquer la viande pendant la cuisson; son jus s'écoulerait.

2. Braiser

Au four

Le principe est ici identique au braisage sur une plaque de cuisson. Mais la chaleur dans laquelle baigne la rôtissoire assure un résultat réussi.

Comment faire

Saisir la viande sur une plaque de cuisson pour un meilleur résultat.

Ajouter du liquide et braiser la viande au four sans couvercle à env. 180°C.

Conseil:

- Utiliser la chaleur résiduelle de la cuisinière. Eteindre le four env. 15 minutes avant la fin de la cuisson et laisser la viande dans le four jusqu'à la fin du temps de cuisson.

Sur une cuisinière

Comment faire

Saisir la viande avec de la matière grasse et poursuivre la cuisson en ajoutant un peu de liquide et en mettant le couvercle sur la rôtissoire. Ce mode de préparation est idéal pour les morceaux de nuque et d'épaule, pour le goulash ou le chou farci.

Saisir la viande dans la rôtissoire sans couvercle en ajoutant de la matière grasse.

FISSLER ROTISSOIRES

Ajouter du liquide, mettre le couvercle en place et poursuivre la cuisson de la viande.

3. Etuver

Mettre peu de graisse et de liquide en début de cuisson, fermer la rôtissoire et ajouter de petites quantités de liquide au fur et à mesure de la cuisson. Idéal pour les légumes fins, les fruits, le poisson et les viandes tendres. Cette méthode de cuisson est saine car les substances nutritives sont conservées.

Comment faire

Mettre peu de graisse ou de liquide en début de cuisson puis fermer la rôtissoire.

Conseils

- Ajouter du liquide pour la cuisson des aliments ne contenant pratiquement pas d'eau (choux de Bruxelles p. ex.).
- La matière grasse améliore le goût et libère les vitamines solubles dans la graisse.
- Le liquide de cuisson peut ensuite servir à préparer une sauce.

4. Bouillir

La cuisson dans beaucoup de liquide bouillant en rôtissoire avec ou sans couvercle est idéale pour les potages, les sauces, les viandes, les oeufs, les légumes et les aliments pratiquement dépourvus d'eau.

Comment faire

Commencer la cuisson dans de l'eau froide, p. ex. avec des os (bouillons), des légumes secs, des fruits secs, etc.

L'avantage: L'eau est absorbée, l'amidon peut gonfler et les protides peuvent cailler.

Commencer dans de l'eau bouillante: p. ex. pour les pâtes, la semoule ou le riz.

Conseil

- L'eau peut être remplacée par du vin, du bouillon ou du lait.

5. Frire

Cuire dans beaucoup de graisse chaude.

Comment faire

Chauffer l'huile ou laisser fondre la graisse dans la rôtissoire.

Tremper le manche d'une cuillère en bois dans la graisse - si des bulles se forment, la graisse est alors suffisamment chaude.

Mettre les produits à frire dans le panier à frire et le plonger dans la graisse chaude. Les produits à frire doivent remonter à la surface.

Conseils

- Veiller à ce que la graisse soit toujours chaude. (Sinon, les produits absorbent trop de graisse.)
- Bien essuyer les produits à frire avant de les déposer dans le panier à frire (risque de projections de graisse).
- Frire les produits en petites quantités successives pour maintenir la graisse à une température constante.

6. Gratiner
Brunir rapidement dans la rôtissoire sans couvercle sous l'influence d'une forte chaleur supérieure (gratiner avec du fromage p. ex.).

Comment faire
Gratiner les produits env. 5 minutes avant la fin de la cuisson en utilisant le bouton de cuisson du haut (gril).

7. Pâtisser
Cuire des pâtisseries et gratins au four à air chaud et sec.

Au four

Comment faire
Le produit doit toujours être placé au centre du four. Le niveau de température correspond au produit à cuire.
Veuillez respecter les indications du mode d'emploi du four.

Conseil
- La cuisson peut se faire simultanément sur différents niveaux dans les fours à chaleur tournante.

Sur la cuisinière

Comment faire
Autre méthode de cuisson, pratique et économique, avantageuse pour les choux p. ex.

8. Fumer
(uniquement pour les rôtissoires sans revêtement adhésif)
Garnir la rôtissoire d'une feuille d'aluminium et déposer au fond une couche de farine fumée brute de 2 à 3 mm d'épaisseur (facilite le nettoyage).
Mettre le couvercle en place et chauffer à haute température.
Dès que de la fumée se forme, cela se sent, déposer les produits à fumer dans le panier perforé, placer le panier dans la rôtissoire et mettre le couvercle en place.
Fumer les produits selon le temps indiqué.

Conseils
- Pour obtenir un meilleur goût, ajouter un peu de zeste de citron ou du thé à la farine fumée.
- Mettre la viande/le poisson dans la rôtissoire dès que la fumée se dégage.
- Placer directement dans la rôtissoire froide les produits dont vous souhaitez conserver l'arôme, os pour bouillon p. ex.

Conseils
Utiliser la chaleur résiduelle, c'est-à-dire éteindre la source de chaleur peu avant la fin du fumage. Avantages:
- Pas de fumée en enlevant le couvercle
- La viande a assez de temps de repos avant d'être découpée.

FISSLER ROTISSOIRES

Méthodes de cuisson

Conseils
Les produits à fumer doivent toujours être à température ambiante.
- Os pour bouillon: Les fumer pendant 5 minutes puis les mettre en attente pendant 15 à 20 minutes.
- Filet de canard. 250 - 300 g avec la peau, les mariner dans du sel ou dans du sel et de l'alcool: Les fumer pendant 7 à 10 minutes puis les laisser légèrement refroidir.
- Poisson. Gras (truite, 300 g): Le saler, le fumer pendant 4 à 5 minutes puis le laisser en attente.

9. Pocher
Cuire lentement jusqu'au point d'ébullition; convient aux oeufs, poissons, flans, légumes et fruits.

Comment faire
Chauffer de l'eau dans la rôtissoire, utiliser éventuellement le panier perforé. Placer les produits dans la rôtissoire; l'eau ne doit pas bouillir.

10. Cuire à la vapeur
Cuire à la vapeur en utilisant le panier perforé dans la rôtissoire fermée. Cette méthode de cuisson permet de préserver les substances nutritives des aliments.
La cuisson à la vapeur est idéale pour les légumes, les pommes de terre, le poisson et les viandes tendres.

Comment faire
Faire bouillir du liquide dans la rôtissoire. Placer les produits à cuire dans le panier perforé et mettre le panier dans la rôtissoire. Conserver le point d'ébullition.

Conseil
- Utiliser le liquide pour la préparation des sauces.

Conseils pratiques

1. Le degré de cuisson d'un rôti peut être constaté en comprimant la viande avec une cuillère. Il suffit de presser rapidement le dos d'une cuillère au centre de la viande - plus la viande se relâche, plus elle est crue.
2. Laisser le rôti reposer pendant 5 à 10 minutes après l'avoir sorti du four pour que le jus repoussé au centre de la viande sous l'effet de la chaleur puisse se répandre.
3. Un poisson est frais lorsque ses branchies sont rouges, ses opercules collants et ses yeux clairs. Laver le poisson, l'aigrir et le saler. Le salage du poisson doit se faire juste avant la cuisson puisqu'il absorberait autrement trop d'eau et perdrait son goût.
4. Si vous achetez une volaille congelée, veillez à ce que le paquet ne contienne pas de glace rose, ce qui voudrait dire que la volaille a déjà été dégelée puis recongelée.
5. Il est recommandé d'éplucher, de laver et de couper les légumes juste avant leur cuisson. Leur conservation prolongée dans de l'eau entrainera une perte de substances nutritives.
6. Un talent universel! La multirôtissoire Fissler a un couvercle et un fond Super-Thermic épais. Vous pouvez donc utiliser le couvercle comme poêle ou plat à gratin et comme chauffe-plat et plat de service.
7. Des beignets encore meilleurs! Lorsqu'ils sont préparés dans la rôtissoire Fissler country.
8. Le grand plaisir! Les rôtissoires sont faciles à nettoyer si vous les remplissez d'eau juste après leur utilisation. L'addition de levure en poudre permet même de venir à bout des salissures les plus tenaces.
9. Quel brillant! Les taches bleues sur les rôtissoires en acier inoxydable s'éliminent facilement avec le produit d'entretien Fissler pour acier inoxydable.

FISSLER ROTISSOIRES

Fissler rôtissoires
La qualité contrôlée

Votre rôtissoire Fissler a passé le contrôle de production. Vous avez donc la certitude que sa matière et sa finition sont de haute qualité, ce qui fait la tradition de notre maison depuis des générations.
En cas de réclamations, veuillez retourner la rôtissoire complète et sa fiche de contrôle à votre vendeur ou envoyez le tout bien emballé (pour éviter des dommages de transport) directement à:

Fissler GmbH
Kundenservice
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Allemagne
Tél. ++49 (0) 67 81/40 35 56

Tableau des temps de cuisson

	Produit	Poids ou nombre	Cuisson sur cuisinière	Durée (mn)	Température (niveau)	Cuisson au four	Durée (mn)	Température (niveau, degré)
BOEUF	Rôti de boeuf braisé	2 kg	Saisir: △ Braiser ▲	10 170	3 2	Saisir: △ sur la cuisinière Rôtir: ▲	10 180	3 220
	Rosbif	par cm de hauteur	—	—	—	Rôtir: ▲	8	250
	Paupiettes de boeuf	1	Saisir: △ Braiser ▲	10 60	3 1	Saisir: △ sur la cuisinière Rôtir: ▲	10 60	3 200
PORC	Epaule de porc avec couenne	2 kg	Saisir: △ Braiser ▲	10 60	3 1	Saisir: △ au four Rôtir: ▲ Brûnir: △	20 40 30	250 220
	Rôti	1 kg	Saisir: △ Braiser ▲	10 60	3 1	Saisir: △ sur la cuisinière Rôtir: ▲	10 70	3 220
	Goulash	1 kg	Saisir: △ Braiser ▲	15 60	3 1	—	—	—
VOLAILLE	Oie	1 kg	—	—	—	Rôtir: ▲ Brûnir: △	120 60	220 250
	Poularde	1,5 - 2,0 kg	Saisir: △ Braiser ▲	10 50	3 1	Rôtir: ▲ Brûnir: △	50 10	200 250
	Canard	2,0 - 2,5 kg	Saisir: △ Braiser ▲	10 140	3 1	Rôtir: ▲ Brûnir: △	120 15	220 250
GIBIER	Selle de sanglier (sans os)	1 kg	Saisir: △ Braiser ▲	10 80	3 1	Saisir: △ sur la cuisinière Rôtir: ▲	10 90	3 220
	Civet de lièvre	1 kg	Saisir: △ Braiser ▲	15 50	3 1	—	—	—
	Cuisses de lièvre	1 kg	Saisir: △ Braiser ▲	10 120	3 1	Saisir: △ sur la cuisinière Rôtir: ▲	10 120	3 220

FISSLER ROTISSOIRES

	Produit	Poids ou nombre	Cuisson sur cuisinière[1]	Durée (mn)	Température (niveau)[2]	Cuisson au four	Durée (mn)	Température (niveau, degré)
POISSON	Filet de poisson, congelé	1	Cuire à la vapeur ▲	15	2	Gratiner △	40	175
	Truite	1	Cuire à la vapeur ▲	10	2	Cuire au four ▲	15	175
	Carpe	1	Cuire à la vapeur ▲	40	2	Cuire au four ▲	35	200
LEGUMES	Légumes garnis	Pour 1 personne	Cuire à la vapeur ▲	15-40	2	Cuire au four ▲	20-50	200
	Ratatouille	Pour 1 personne	Evaporer: △ Cuire à la vapeur ▲	10 10	2 2	—	—	—
	Gratin de pommes de terre	Pour 1 personne	—	—	—	Cuire au four △	60	200
FRITURE	Pâtes garnies, congelées	1	Frire △	5-10	2	—	—	—
	Légumes ou fruits sous pâte feuilletée	1	Frire △	5-10	2	—	—	—
	Pommes frites	500 g	Frire △	3-5	2	—	—	—

[1] △ Saisir et rôtir sans couvercle ▲ Saisir et rôtir avec couvercle

[2] La température de la cuisinière est indiquée par 3 niveaux: 1 - niveau bas, 2 - niveau moyen, 3 - niveau élevé

- Les temps indiqués dans le tableau de cuisson sont des valeurs moyennes qui peuvent varier selon les influences, p. ex. qualité et quantité de produits, âge de la cuisinière ou du four.
- Les températures indiquées dans le tableau sont valables pour des fours à chaleur supérieure et inférieure.
- Sur les fours à chaleur tournante, la température nécessaire est environ inférieure de 30∞ à la valeur indiquée. Les temps de cuisson peuvent diminuer si les produits sont plats.
- La quantité de liquide varie entre 50 ml (p. ex. pour la cuisson du poisson à la vapeur) et 500 ml (pour les ragoûts p. ex.). Les rôtissoires doivent être placées sur la grille inférieure du four..

Inhoud

1. Fissler bak - en braadprogramma . blz. 42 - 43

2. Gebruik en onderhoud
- Braadpannen van roestvrij-edelstaal 18/10 . . . . . blz. 43
- Braadpannen voorzien van een anti-kleeflaag . . . . . blz. 44
- Glasdeksel . . . . . blz. 45

3. Braadmethoden
- Braden . . . . . blz. 46
- Smoren
- Stoven . . . . . blz. 47
- Koken
- Frituren
- Grantinieren . . . . . blz. 48
- Bakken
- Roken
- Pocheren . . . . . blz. 49
- Stomen

4. Tips en trucs . . . . . blz. 50

5. Kwaliteitskontrole/Klantenservice . . . blz. 51

FISSLER BRAADPANNEN

Veel plezier bij het bakken en braden

Gefeliciteerd, U heeft een goede keuze gemaakt. Een produkt met de naam Fissler is altijd de garantie voor goede Duitse kwaliteit. Alleen met dit goede produkt kunt U er zeker van zijn dat uw gerecht probleemloos lukt.

Fissler heeft voor elk gerecht de juiste pan. Tevens zijn onze pannen kosten-, tijd- en energiebesparend.

Deze handleiding is bestemd voor alle Fissler braadpannen. Op de volgende pagina's vindt U ook uw pan. Let a. u. b. op de desbetreffende gebruiksaanwijzing. Uw nieuwe pan zal bij juist gebruik, een lang leven beschoren zijn.

Fissler Nederland B.V.

Het "Multi-Talent"

Fissler Multi braadpan

- Roestvrij-edelstaal 18/10
- Binnen- en buitenkant hoogglanzend gepolijst
- Multifunctioneel; zowel braadpan als deksel zijn voorzien van een beproefde Thermic-bodem (Deksel is zowel te gebruiken als pan, serveerplaat of warmhoudplaat)
- Stoom-/frituurinzet van roestvrij edelstaal 18/10
- 390 mm lang - binnenmaten 365 x 210 x 100 mm
- Braadpaninhoud: 7,4 ltr., dekselinhoud: 2,5 ltr.

- Geschikt voor gas, elektra, halogeen en keramische kookplaat (Ø 18 cm)

Neem vooral pagina 43 goed in acht!

Fissler Multi braadpan met glazen deksel

- Roestvrij-edelstaal 18/10
- Binnen- en buitenkant hoogglanzend gepolijst
- Beproefde Thermic-bodem
- Koken
  - ▶ met permanent zicht
  - ▶ zonder energieverspilling
  - ▶ met een grotere kans van slagen
- 390 mm lang - binnenmaten 365 x 210 x 100 mm
- Braadpaninhoud: 7,4 ltr.

- Geschikt voor gas, elektra, halogeen en keramische kookplaat (Ø 18 cm)

Neem vooral pagina 43 en 45 goed in acht!

FISSLER BRAADPANNEN

De "Rustieke"

Fissler country braadpan

- Permanent doorzichtig High-dome deksel uit hittebestendig kwaliteitsglas.
- Van binnen en buiten voorzien van een duurzame anti-kleeflaag.
- Extra zware kwaliteit.
- "Rond": 26 cm Ø - 78 mm hoog. Inhoud: 4 ltr.
- "Ovaal laag" 45 cm - binnenmaten 355 x 240 x 52 mm. Inhoud: 3,4 ltr.
- "Ovaal hoog" 45 cm - binnenmaten 355 x 240 x 96 mm. Inhoud: 6,5 ltr.

- Geschikt voor gas, elektra, halogeen en keramische kookplaat.

Neemt u vooral pagina 44 in acht!

Gebruik en onderhoud van pannen van roestvrij-edelstaal 18/10

Voor het eerste gebruik
Pan, deksel en frituurmand (indien aanwezig) omspoelen met heet water en goed afdrogen. Wij adviseren om te reinigen met "Fissler Onderhoudsmiddel".

In de oven
De gesloten pan met het vlees en een beetje water in de oven plaatsen.
Let U a.u.b. op de gebruiksaanwijzing van Uw oven, en of het bak/braadproces in de koude of de voorverwarmde oven moet plaatsvinden.
Tijdens het braden vormt zich damp in de pan, die zorgt voor een ideale braadatmosfeer. De damp kondenseert tegen het koude deksel en druppelt op het gebraad terug. Bij pannen met een hoog, goed dichtsluitend deksel is deze voortdurende werking ideaal. Het is eindelijk afgelopen met het voortdurend handmatig bedruipen!

Op de kookplaat:
De hoogste stand alleen gebruiken om de pan voor te verwarmen. Tijdens het braden de warmtebron naar een lagere stand terugschakelen.

Het braden
De lege pan op de hoogste stand voorverwarmen tot de toegevoegde waterdruppels

"parelen". Altijd eerst voorverwarmen, dan het vet en als laatste het vlees toevoegen. Voor het braden de temperatuur minderen. Het vlees pas keren, als het vlees vanzelf los laat.

En stoven
Altijd het deksel op de pan leggen en een beetje vocht toevoegen.
Tijdens het stoven zo nodig herhalen. Handgrepen worden heet, ovenwanten gebruiken, niet met blote handen aanraken.

Het bruinen
Het gebraad op het fornuis aanbraden. Of voor het nabruinen en voor het gratineren het deksel van de pan afnemen.
Tenslotte: de gesloten pan bespaart U de lastige reiniging van de oven en houdt de keuken vrij van sterke braadluchtjes.

De reiniging:
De pan na het gebruik zo snel mogelijk in warm afwaswater, met een normaal afwasmiddel en een doek, spons of zachte borstel reinigen. Vooraf dient men vastzittende etensresten los te weken. Bakresten of vlekken verwijderen met Fissler Edelstahlreiniger. Men kan natuurlijk ook een afwasmaschine gebruiken.
Blijvende glans verkrijgt U zonder problemen met "Fissler Edelstahl-pflege".
Op pagina 45 treft U belangrijke aanwijzingen en tips aan m.b.t. gebruik en energiebesparing.

Gebruik en onderhoud van pannen met een duurzame anti-kleeflaag

Voor het eerste gebruik:
Pan, deksel en frituurmand (indien aanwezig) grondig reinigen in warm afwaswater en goed afdrogen. De pan gelijkmatig inwrijven met olie en op een lage temperatuur enkele minuten laten inbraden. Daarna opnieuw afspoelen en afdrogen. Nu is de pan klaar voor gebruik.

In de oven
De gesloten pan, met het vlees en wat vocht in de oven plaatsen. Let U a.u.b. op de aanwijzingen in de handleiding van uw fornuis en of het gaarproces in een koude of in een voorverwarmde oven moet plaatsvinden. Tijdens het braden vormt zich damp die er voor zorgt dat er in de pan een ideale braadatmosfeer onstaat.

Op het fornuis:
Voor het voorverwarmen alleen de middelste verwarmingsstand gebruiken. Voor het braden de warmtebron eventueel terugschakelen en daarna verder laten garen.

Het braden:
De lege pan voorverwarmen op de middelste verwarmingsstand en het vlees erin leggen. Voor het braden de warmtebron eventueel iets terugschakelen en daarna verder gaar laten worden. Indien U niet zonder vet wilt braden, moet U eerst het vet in de voorverwarmde pan doen alvorens U het vlees erin legt. Tijdens het sudderen het deksel op de pan leggen en nog wat vocht toevoegen, tijdens het gaarproces eventueel nog vocht bijvoegen.
Alle pannen hebben een sterke bodem en een duurzame anti-kleeflaag. Door de snelle warmteopname en -verdeling wordt het eten gelijkmatig gaar.

Let op!! Handgrepen worden warm - niet met blote handen vastpakken, ovenwanten gebruiken.
- Voorkom krassen als gevolg van scherpe voorwerpen.
- Gebruik in principe alleen lepels en keukengerei van hout of kunststof. Wij adviseren de Fissler bakspaan of gardetang, te gebruiken.

Reiniging:
Om te reinigen, de warme pan zo snel mogelijk na het gebruik met afwaswater, waaraan een normaal afwasmiddel is toegevoegd en een doekje, spons of zachte borstel afwassen (geen harde voorwerpen, staalwol of schuurmiddel gebruiken).
Na het gebruik van een afwasmiddel moet men de pan licht invetten, alvorens hem weer te gebruiken.

Belangrijke tips voor het gebruik:
De pan mag niet langer dan 10 - 15 minuten leeg of met vet, op de hoogste kookstand verwarmd worden. In het geval van oververhitting de pan nooit van de kookplaat afhalen. Gewoon de warmtebron uitschakelen en de pan een tijdje op de afkoelende plaat laten staan.

Energie-besparingstips:
- Altijd koken op een plaat, die net zo groot of kleiner is dan de bodem van de pan.
- Zoveel mogelijk het deksel gebruiken.
- Profiteer van de energie-accummulatie in de Thermic-bodem, door op tijd energie te reduceren en deze al voor het beëindigen van het kookproces uit te schakelen.

Het glazen deksel:

Doorzichtig High-dome-deksel uit hittebestendig glas voor permanent zicht bij het braden.

Tips:
- Het hete deksel niet op een natte, koude werkplaats leggen en nooit meteen onder stromend kond water afkoelen.

Braadmethode

1. Braden

In de oven

Zo gaat het:

Voor de braadpan uit roestvrij edelstaal 18/10 zie pagina 43.

Voor de braadpan met duurzame anti-kleeflaag zie pagina 44.

Tips:

- Voor het bereiken van een goed bruin resultaat - of het gebraad eerst op het fornuis aanbraden of het deksel bij het nabruinen of gratineren afnemen.

Op het fornuis

Zo gaat het:

Voor de pan uit roestvrij-edelstaal 18/10 zie pagina 43.

Voor de pan met duurzame anti-kleeflaag zie pagina 44.

Tips:

- Gedurende het braadproces geen koud vet toevoegen, omdat anders het braadproces onderbroken wordt en het vlees aan vocht verliest.
- Ongepaneerd vlees pas na het braden zouten. Zout onttrekt vocht aan het vlees.
- Gedurende het braadproces nooit in het vlees prikken, om vochtverlies te voorkomen.

2. Smoren

In die oven

Het principe is hetzelfde als stoven op het fornuis. Door de hitte rondom krijgt u een prima resultaat.

Zo gaat het:

Het aanbraden van het gebraad moet op het fornuis gebeuren, omdat het vlees zo beter bruint en dichtschroeit.

Vloeistof toevoegen en in het fornuis bij ca. 180° C laten stoven.

Tips:

- Resterende warmte van de plaat gebruiken. De plaat ca. 15 minuten voor het einde van de braadtijd uitschakelen en het gebraad langzaam in de afnemende hitte laten sudderen.

Op het fornuis

Zo gaat het:

Het aanbraden van vlees in vet en aansluitend het gaar stoven onder toevoeging van vloeistof in een gesloten pan.

Deze manier van bereiding is ideaal voor groot vlees, goulash of rollade.

Zo gaat het:

Het braadstuk in de open pan met vet scherp aanbraden. Vocht toevoegen, deksel erop leggen en het vlees laten smoren.

FISSLER BRAADPANNEN

3. Stoven

Het garen in het eigen vleesvocht met toevoeging van wat vet en vocht in de gesloten pan. Ideaal voor zachte groenten, fruit, vis en zacht vlees.

Het is een unieke braadmethode, omdat de voedingsstoffen bewaard blijven.

Zo gaat het:

Levensmiddelen in weinig vet of vocht aanstoven en de pan afsluiten.

Tips:

- Bij vochtarme levensmiddelen (spruitjes) vocht toevoegen.
- Vet verbetert de smaak en ontsluit de vetvrijmakende vitaminen.
- Het stoofvocht kan achteraf goed als basis voor een saus gebruikt worden.

4. Koken

Het garen in veel, en vooral hete, vloeistof in de gesloten of open pan is ideaal voor: soepen, saus, vlees, eieren, groenten en vochtarme levensmiddelen.

Zo gaat het:

Met koud water opzetten.

Bijv.: botten (bouillon), peulvruchten, droog fruit, etc. Het voordeel: vocht wordt opgenomen, de smaak accentueert zich en eiwitstoffen stollen.

Met kokend water opzetten: bijv, bij meelprodukten, griesmeel of rijst.

Tip:

- Niet alleen in water kunnen de levensmiddelen gekookt worden, maar dit alles gaat ook heel goed in wijn of bouillon.

5. Frituren

Het uitbakken in voldoende vet.

Zo gaat het:

Olie verhitten of frituurvet in de pan laten smelten. Als u bijvoorbeeld de steel van uw pollepel in het vet steckt en er ontstaan blaasjes, is het vet heet.

Het voedsel in de frituurmand leggen en in het hete vet laten zakken. Het voedsel moet "zwemmend" in het vet uitgebakken worden.

Tips:

- Let op dat het vet altijd heet genoeg is (anders neemt het voedsel teveel vet op).
- Het te frituren voedsel eventueel afdeppen alvorens het in de frituurmand te leggen (spatgevaar).
- Het voedsel in porties naast elkaar frituren om de temperatuur te behouden.

Braadmethode

6. Gratineren
Frans: "overbakken".
Het snel bruinen van gebraad in de open pan door inwerking van bovenhitte (bijv: overbakken met kaas).

Zo gaat het:
Het gebraad ca. 5 min. voor het einde van de gaartijd bij sterke bovenhitte/grill gratineren.

7. Bakken
Het bereiden (van gebraad of souffles) in de oven bij hete en droge lucht.

In de oven
Zo gaat het:
Het gebraad moet men altijd in het midden van de oven bereiden. De hoogte van de temperatuur hangt van het soort gebraad af. A.u.b. let op de gebruiksaanwijzing van het fornuis.

Tip:
- Bij een hetelucht oven is het bakken/braden op meerdere niveaus tegelijkertijd mogelijk.

Op het fornuis
Zo gaat het:
Een andere wijze van het bakken: makkelijk en energiebesparend.

8. Roken
(braadpannen van roestvrij edelstaal 18/10)
De bodem van de pan met aluminiumfolie bedekken en hierop 2 à 3 mm meel uitstrooien (dit vergemakkelijkt het schoonmaken).
Deksel erop leggen en op de hoogste stand opwarmen.
Zodra er een geur vrijkomt - u ruikt het - het nog te roken voedsel op de inzet leggen, in de pan zetten en het deksel erop leggen.
De aangegeven rooktijd aanhouden.

Tip:
- Als smaakversterker van het meel: schil van citrusvruchten of thee toevoegen.
- Vlees/vis eerst na de rookontwikkeling in de pan doen.
- Bij levensmiddelen waar men aroma voor nodig heeft, bijv: botten voor bouillon, direkt in de koude pan doen.

Tip:
- De resterende warmte gebruiken, d.w.z. kort voor het rookeinde het fornuis uitschakelen. Voordelen:
- Geen rookontwikkeling bij het afhalen van het deksel.
- Vlees heeft de nodige rusttijd voor het snijden.

FISSLER BRAADPANNEN

Braadmethode

Tip:
Het te roken voedsel alleen op kamertemperatuur gebruiken.
- Botten voor bouillon 5 min. roken daarna 15 - 20 min. opzij leggen.
- Eendenborst 250 - 300 gr. met vel marineren in zout of in zout en alcohol: 7 - 10 min. roken: opzij leggen tot het een beetje afgekoeld is.
- Vette vis (forel 300 gr) zouten, 4 - 5 roken: aansluitend opzij leggen.

9. Pocheren
Het langzaam garen bij een temperatuur onder het kookpunt is uitstekend voor eieren, vis, pudding, groenten en vruchten.

Zo gaat het:
Water in de pan verwarmen en de inzet gebruiken. Het voedsel in de pan leggen. Het water mag niet koken.

10. Stomen
Het bereiden met een inzet d.m.v. stoom. Door deze gelijkmatige bereidingswijze blijven de voedingstoffen van de levensmiddelen d.m.v. de waterdamp bijna allemaal bewaard. Stomen is daarom ideaal voor: groenten, aardappelen, vis en zachte vlees.

Zo gaat het:
Water in de pan laten koken.
Het voedsel in de inzet leggen en deze in de pan doen.
Tegen het kookpunt aanblijven.

Tip:
- Het overblijvende vocht gebruiken voor sausbereiding.

Tips en trucs

1. Hoe gaar het gebraad reeds is kunt u d.m.v. het drukken met een lepel vast stellen. U drukt in het midden het vlees snel samen; hoe meer het vlees meegeeft, hoe rauwer het is.

2. Gebraad na de bereiding 5 - 10 min. laten rusten, omdat het vleessap door de hitteinwerking in het midden van het gebraad is gedrongen. In deze rusttijd kan het sap zich weer verdelen over het hele gebraad.

3. Verse vis kunt u herkennen aan de rode kieuwen, de vastaanliggende kieuwendeksel en heldere ogen. Bij de bereiding moet u denken aan schoonmaken, zuren en zouten. Vis eerst kort voor het garen zouten, omdat hij anders water opneemt en loogt.

4. Bij de aankoop van diepgevroren gevogelte moet u erop letten dat in de verpakking geen rosekleurig ijs aanwezig is. Dat is een teken dat het gevogelte ontdooid is geweest en daarna weer opniew is ingevroren.

5. Let bij groenten erop dat u het kort voor de bereiding schoonmaakt, wast en aansluitend klein maakt. Te lang liggen in water betekend onnodig kwijt raken van voedingsstoffen.

6. Universeel talent! De Fissler multibraadpan heeft een deksel met een beproefde Thermic-bodem, zodat u hem als pan, soufflé-pan en als rechaud of serveerschaal kunt gebruiken.

7. Noedels nog beter in de ronde Fissler Country-pan te bereiden.

8. Echte vreugde! De pan kan goed gereinigd worden als u na het verwijderen van het gebraad warm water in de pan doet.

9. Om glans te krijgen! De gevressde blauwe plekken op edelstaal pannen krijgt u snel en moeiteloos weg met Fissler Edelstahlpflege.

FISSLER BRAADPANNEN

Fissler braadpannen Beproefde kwaliteit

Uw Fissler koekenpan heeft de strenge produktiekontrole doorlopen. U kunt er verzekerd van zijn dat uw Fissler koekenpan wat betreft materiaal en verwerking aan de hoge merkkwaliteit voldoet, die sinds generaties tot de tradities van ons bedrijf behoort.
Bij eventuele klachten kunt u met de pan bij uw Fissler dealer terecht of stuurt u de pan goed verpakt (om transportschade te voorkomen) rechtstrecks aan:

Fissler Nederland B.V.
afdeling Klantenservice
Postbus 313
4600 AH Bergen op Zoom

Índice

1. El programa de rustideras Fissler . . . . . Páginas 54 - 55

2. Uso y conservación
- Rustidera de fino acero inoxidable 18/10 . . . . . Página 55
- Rustidera con recubrimiento antiadherente . . . . . Página 56
- Tapa de vidrio . . . . . Página 57

3. Métodos de cocción
- Asar . . . . . Página 58
- Estofar
- Rehogar . . . . . Página 59
- Cocer
- Freír
- Gratinar . . . . . Página 60
- Hornear
- Ahumar
- Escalfar . . . . . Página 61
- Evaporar

4. Consejos y sugerencias . . . . . Página 62

5. Controles de calidad/Servicio posventa . . . . . Página 63

FISSLER RUSTIDERAS

Sea cordialmente bienvenido a la cocción variada y sabrosa

¡Felicidades¡ Ha hecho Vd. una buena elección. Un producto que lleva la marca Fissler es siempre garantía de la mejor calidad "Made in Germany". Porque sólo con el utensilio "adecuado" a la finalidad puede estar Vd. seguro del éxito de sus platos.

Fissler ofrece el surtido completo de rustideras para todas las exigencias y no sólo sirven para asar. Por ejemplo, ahorran costes, tiempo y energía.

Estas instrucciones son válidas para todas las rustideras Fissler. En las páginas siguientes también encontrará su modelo. Rogamos observe las correspondientes instrucciones de conservación. Su nueva rustidera se lo agradecerá durante una prolongada vida.

Atentamente suyos,
FISSLER GmbH

La Multi-Talent

Rustidera multifuncional Fissler

- Fino acero inoxidable 18/10
- Pulido interior y exterior
- Variedad multiplicada por 2: rustidera y tapa con fondo encapsulado Super-Thermic (La tapa se puede usar como sartén, molde para horno, bandeja y calienta platos)
- Cestillo para freir y cocinar al vapor en acero inoxidable 18/10
- Largo: 390 mm. Dimensiones interiores: 365 x 210 x 100 mm
- capacidad de la rustidera: 7,4 litros
  capacidad de la tapa: 2,5 litros

- Adecuada también para emplear sobre la cocina: placas eléctricas normadas (Ø 18 cm), gas y vitrocerámica

Se ruega prestar particular atención a lo expuesto en la página 55.

Rustidera Fissler con tapa de vidrio

- Fino acero inoxidable 18/10
- Pulido interior y exterior
- Fondo encapsulado Super-Thermic
- Cocción a vista
  - ▶ visibilidad permanente
  - ▶ control sin esfuerzos
  - ▶ gran seguridad de éxito
- Largo: 390 mm. Dimensiones interiores: 365 x 210 x 100 mm
- Capacidad de la rustidera: 7,4 litros

- Adecuada también para emplear sobre la cocina: placas eléctricas normadas (Ø 18 cm), gas y vitrocerámica

Se ruega prestar particular atención a lo expuesto en la página 55 y 57.

FISSLER RUSTIDERAS

La Rústica

Rustidera Fissler country

- Control óptico permanente: tapa abombada alta de vidrio resistente al calor
- Interior y exterior con revestimiento antiadherente
- Calidad extra
- "Redonda": Ø 26 cm. - 78 mm. de alto, capacidad de la rustidera: 4 litros
- "Ovalada": Ø 45 cm
  Dimensiones interiores:
  355 x 240 x 96 mm.,
  capacidad de la rustidera: 6,5 litros

- Adecuada también para emplear sobre la cocina: placas eléctricas normadas (redonda: Ø 22 cm.; ovalada: Ø 22 cm.), gas y vitrocerámica

Se ruega prestar particular atención a lo expuesto en la página 56.

Uso y conservación rustidera de fino acero inoxidable 18/10

Antes del primer uso
Lavar a fondo con agua caliente la rustidera, tapa y cestillo para freír (según el equipamiento) y secar. Recomendamos una limpieza adicional con el producto especial Fissler para la conservación de aceros finos.

En el horno
Colocar en el horno la rustidera cerrada con la carne y un poco de líquido.
Sírvase observar las advertencias expuestas en las instrucciones de uso facilitadas con su horno sobre si el proceso de cocción debe iniciarse con el horno frío o previamente calentado. Durante el proceso de horneación se produce vapor en la rustidera lo que crea una atmósfera ideal para la cocción. El vapor se condensa en la tapa fría y gotea sobre los alimentos a preparar. Esta circunstancia es de efecto particularmente favorable al asar con tapa alta de cierre hermético. ¡Así pues, finalmente queda eliminada la necesidad de rociar permanentemente los asados!

Sobre la placa
Usar el nivel máximo de calor sólo para iniciar la cocción - reducir la energía para soasar y proseguir la cocción a fuego lento.

El soasado
Calentar la rustidera vacía al nivel máximo de calor hasta que formen perlas unas gotas de agua aplicadas sobre la superficie de asar. Siempre calentar primero a continuacion añadir el aceite y, finalmente, la carne a pre-

parar. Y para ahorrar energía durante el soasado: dar vuelta a la carne sólo después de que ésta se despegue por sí mísma.

Y seguir rehogando
Colocar siempre la tapa y añadir un poco de líquido. Reponer líquido durante la cocción según la necesidad. Nota: las asas se calientan - ¡no cogerlas sin protección en las manos!

El dorado
Soasar primeramente el asado sobre la placa de la cocina. O retirar la tapa de la rustidera para el dorado definitivo y para el gratinado. Dicho sea de paso: la rustidera cerrada le ahorra la penosa limpieza del horno y mantiene la cocina libre de los humos que se producen al asar.

La conservación
Siempre que sea posible, limpiar directamente después de su uso con agua caliente, un detergente habitual y un paño, esponja o cepillo suave (evitar objetos duros, estropajos de acero y arena de fregar). Remojar de antemano los restos de alimentos que hubiesen quedado pegados.
Eliminar los restos de asados y manchas con el detergente Fissler para aceros finos.
Naturalmente, la limpieza también puede llevarse a cabo en el lavavajillas.
Se consigue fácilmente un brillo permantente con el producto de conservación Fissler para aceros finos.
Sírvase observar las notas importantes para el uso expuestas en la página 57 y las sugerencias para ahorrar energía.

Uso y conservación rustidera con recubrimiento antiadherente

Antes del primer uso
Lavar a fondo con agua caliente la rustidera, tapa y cestillo para freír (según el equipamiento) y secar bien. Untar regularmente la rustidera con aceite y derjarla calentar algunos minutos a fuego lento. Lavar de nuevo y secar. Ya está lista para su uso.

En el horno
Colocar en el horno la rustidera cerrada con la carne y un poco de líquido.
Sírvase observar las advertencias expuestas en las instrucciones de uso facilitadas con su horno sobre si el proceso de cocción debe iniciarse con el horno frío o previamente calentado. Durante el proceso de horneación se produce vapor en la rustidera lo que crea una atmósfera ideal para la cocción.

Sobre la placa
Usar el nivel medio de calor sólo para iniciar la cocción. En caso necesario, reducir la energía para soasar y proseguir la cocción a fuego lento.

El soasado
Calentar la rustidera vacía a nivel medio de calor y colocar la carne a preparar. Si fuese el caso, reducir la energía durante el soasado y seguir la preparación a fuego lento. Si desea cocinar con aceite, añadir éste en primer lugar a la rustidera previamente calentada y, a continuación, la carne a preparar. Colocar la tapa siempre para seguir rehogando y añadir un poco de líquido. Si es necesario, reponer líquido durante la cocción. Todas las rustideras tienen un grueso fondo y un sellado antiadherente de gran resistencia. Gracias a la rápida absorción del calor y a su excelente distribución, la preparación de los alimentos resulta muy homogénea.
Nota: las asas se calientan - ¡no cogerlas sin protección en las manos!
- Prevenir arañazos o cortes ocasionados por objetos puntiagudos
- Usar solamente cucharas y espátulas de madera o plástico.
  Recomendamos usar las pinzas Fissler.

La conservación
Limpiar la rustidera (siempre que sea posible, directamente depués de su uso) con agua caliente, un detergente normal y un paño, esponja o cepillo suave (evitar objetos duros, estropajos de acero y arena de fregar). Naturalmente, la limpieza también puede efectuarse en el lavavajillas.
Tras la limpieza con detergente o en el lavavajillas, aceitar ligeramente la rustidera directamente antes de usarla de nuevo.

Notas importantes para su uso
La rustidera vacía o con aceite no debe calentarse al nivel máximo de calor durante más de 10 - 15 minutos. En el caso de un sobre calentamiento no debe nunca retirarse del fuego - simplemente apagar la placa de la cocina y dejarla durante un tiempo prudencial sobre la placa para que se vaya enfriando paulatinamente.

Sugerencias para ahorrar energía
Cocinar siempre sobre la placa de cocina cuyo tamaño sea igual o algo menor que la base de la rustidera.
Rehogar siempre que sea posible con la tapa puesta. Aprovechar la reserva de energía acumulada en la base: reducir prematuramente la temperatura y apagas la fuente de calor antes de finalizar la preparación del alimento.

La tapa de vidrio
Tapa abombada alta transparente de vidrio resistente al calor para el control óptico durante el rehogado.

Sugerencia
- Evitar colocar la tapa de vidrio caliente sobre una enicimera de trabajo húmeda o fría, o enfriarla de forma repentina bajo el chorro de agua fría.

Métodos de cocción

1. Asar

Al horno

Modo de proceder

Véase la página 55 para cocinar con rustideras de fino acero inoxidable 18/10.
Véase la página 56 para cocinar con rustideras con revestimiento antiadherente.

Sugerencia

- Para consequir un dorado óptimo: soasar el asado primeramente sobre las placas de la cocina o retirar la tapa de la rustidera para dar el dorado definitivo o, respectivamente, gratinar.

Sobre la placa de la cocina

Modo de proceder

Véase la página 55 para cocinar con rustideras de fino acero inoxidable 18/10.
Véase la página 56 para cocinar con rustideras con revestimiento antiadherente.

Sugerencias

- Siempre que sea posible, no añadir aceite frió durante el proceso de asado ya que, de lo contrario, éste se interrumpe y la carne pierde jugo.
- Sazonar con sal todos los trozos de carne que no se preparen empanados sólo después de finalizar el proceso de asado ya que, de lo contrario, la carne no resulta tan jugosa.
- No pinchar jamás la carne durante el proceso de asado ya que, de lo contrario, pierde jugo.

2. Estofar

Al horno

El principio es el mismo que al estofar sobre las placas de la cocina. Gracias al calor aplicado por todo el contorno se consiguen unos resultados particularmente buenos.

Modo de proceder

El soasado del alimento debería realizarse sobre las placas de la cocina - es un método más adecuado para conseguir un dorado más rápido y cerrar los poros de la carne.
Añadir líquido y dejar rehogar sin tapa en el horno a unos 180° C.

Sugerencia

- Aprovechar el calor residual del horno. Apagarlo unos 15 minutos antes de finalizar el tiempo de preparación y dejar los alimentos en el horno se vayan enfriando lentamente.

Sobre la placa de la cocina

Modo de proceder

Soasar la carne con aceite y, a continuación, añadir el líquido y terminar de preparar en la rustidera cerrada. Este método de preparación es ideal para trozos de carne del cuello y paletillas, estofado o carne enrollada en col.
Soasar en profundidad el alimento en la rustidera abierta añadiendo el aceite correspondiente. Añadir el líquido. Colocar la tapa y dejar rehogar el estofado.

FISSLER RUSTIDERAS

3. Rehogar

La preparación en la rustidera cerrada de los alimentos en su propio jugo añadiendo un poco de aceite y líquido. Ideal para hortalizas delicadas, fruta, pescado y carne tierna.

Modo de proceder

Rehogar los alimentos en un poco de aceite o líquido y cerrar la rustidera.

Sugerencias

- Añadir líquido cuando se trate de alimentos pobres en agua (p.ej., coles de Bruselas).
- El aceite mejora el sabor, libera y asimila las vitaminas solubles en grasa.
- El caldo del rehogado puede emplearse como una muy buena base para la preparación de salsas.

4. Cocer

La preparación en la rustidera con abundante agua hirviendo es ideal para sopas, salsas, carne, huevos, hortalizas y alimentos pobres en agua.

Modo de proceder

Poner con agua fría: p.ej. huesos (para hacer caldo), legumbres secas, fruta deshidratada, etc.
La ventaja: los alimentos absorben el agua, los almidones pueden hincharse y las albúminas pueden coagular. Poner con agua caliente: p.ej., pastas, sémolas o arroz.

Sugerencia

- En lugar de agua, los alimentos pueden cocerse muy bien en vino, caldo, leche o decocciones.

5. Freír

La preparación de alimentos en abundante aceite caliente.

Modo de proceder

Calentar el aceite en la rustidera.
Sumergir en el aceite una varilla de madera o el mango de una cuchara de madera - el aceite está caliente si se forman burbujas.
Colocar los alimentos a freír en el cestillo y sumergirlos en el aceite caliente. Los alimentos a freír deben prepararse nadando en el aceite.

Sugerencias

- Prestar atención a que el aceite siempre esté lo suficientemente caliente. (De lo contrario, los alimentos a freír se empapan de aceite).
- Secar bien los alimentos a freír antes de ponerlos en el aceite caliente (peligro de salpicaduras).
- Freír los alimentos en pequeñas cantidades consecutivas a fin de mantener la temperatura.

6. Gratinar
(del francés, dorar la parte superior del alimento)
El dorado rápido de los alimentos asados en la rustidera abierta por efecto de un fuerte calor superior (p.ej., con queso).

Modo de proceder
Gratinar los alimentos a preparar unos 5 minutos antes de finalizar el tiempo de preparación con un fuerte calor superior (grill).

7. Hornear
La preparación al horno de alimentos y suflés con aire caliente y seco.

Al horno
Modo de proceder
El alimento a preparar debería cocerse(asarse siempre en el centro del horno. La intensidad de la temperatura se rige por el tipo de producto a preparar.
Sírvase observar las indicaciones dadas por el fabrikcante del horno.

Sugerencia
- **En los hornos de aire caliente en circulación forzada se puede actuar usando simultaneamente todas las bandejas.**

Sobre la placa de la cocina
Modo de proceder
Otra forma de hornear, cómoda y con ahorro energético, ventajosa para preparar, p. ej., tallarines al vapor.

8. Ahumar (sólo en rustideras sin revestimiento)
Forrar el interior de la rustidera con papel de aluminio y rocia el fondo con una capa de 2 - 3 mm. de grosor de serrín para ahumar no tratado químicamente (facilita la limpieza posterior).
Colocar la tapa, calentar al nivel máximo de calor. En el momento en que aparece humo - puede olerse - poner los alimentos a preparar en el suplemento. Colocar éste en la rustidera y cerrarla con la tapa. Ahumar el tiempo requerido por los alimentos en cuestión.

Sugerencias
- **Para intensificar el sabor, añadir al serrín de ahumar cortezas de frutos cítricos o té.**
- **Colocar la carne/el pescado en la rustidera depués de que el humo se haya desarrallado.**
- **Colocar directamente en la rustidera fría aquellos alimentos cuyo aroma se requiera posteriormente, p.ej. huesos para hacer caldos.**

Sugerencias
Aprovechar el calor residual, es decir, descommutar la energía poco antes de finalizar el proceso de ahumado. Su ventaja:
- **No se desarrolla humo al retirar la tapa.**
- **La carne dispone del tiempo de reposo requerido antes de cortarla.**

FISSLER RUSTIDERAS

Métodos de cocción

Sugerencias
Usar los alimentos a ahumar sólo a temperatura ambiente.
- **Huesos para caldo: ahumar durante 5 minutos¡ a continuación, colocar de lado durante 15 - 20 minutos.**
- **Pechuga de pato, 250 - 300 gr. con piel, marinada en sal o en sal y alcohol: ahumar durante 7 - 10 minutos¡ a continuación, colocar de lado hasta que enfríe ligeramente.**
- **Pescado graso (trucha, 300 gr): salar, ahumar durante 4 - 5 minutos¡ a continuación colocar de lado.**

9. Escalfar
La cocción lenta a una temperatura inferior al punto de ebullición es particularmente idónea para preparar huevos, pescado, flan, hortalizas en gelatina y frutas.

Modo de proceder
Calentar el agua en la rustidera¡ en caso de necesario, utilizar el suplemento. Colocar el alimento a preparar¡ el agua no debe hervir.

10. Vaporizar
La coccion al baño de vapor con el suplemento sobre el líquido hirviendo en la rustidera cerrada.
Con este tipo de cocción de particulares características de conservación se mantienen prácticamente todas las sustancias mutritivas de los alimentos. Por ello, la evaporación es el método ideal para preparar verduras, patatas, pescado y trozos de carne tierna.

Modo de proceder
Poner a hervir el líquido en la rustidera.
Colocar los alimentos en el suplemento y éste en la rustidera.
Mantener el punto de ebullición.

Sugerencia
- **Emplear el líquido o caldo para la preparación de salsas.**

Consejos y sugerencias

1. El grado de preparación del asado puede determinarse comprimiendo el mismo con una cuchara. Se comprime en el centro de la carne - cuanto más ceda, tanto más cruda se encuentra.

2. Dejar reposar el asado 5 - 10 minutos depués de retirarlo para que el jugo de la carne concentrado en el centro de la misma por efecto del calor pueda distribuirse de nuevo por todo el asado.

3. El pescado fresco puede reconocerse por el color rojo de las agallas, la cubiertas de las agallas que están firmes y los ojos brillantes. Para la preparación deben tenerse siempre en la mente los tres puntos siguientes: limpiar, rociar con vinagre o limón y salar. Salar el pescado poco antes de su preparación ya que, de lo contrario, absorbe agua y se ablanda.

4. Al comprar aves congeladas debería prestarse atención a que el paquete no contenga hielo de color rosáceo - una señal segura e inequívoca de que el ave ha estado descongelada y congelada de nuevo.

5. Para la preparación de verduras y hortalizas, prestar atención al limpiarlas; lavarlas y trocearlas poco antes de proceder a su preparación. Una prolongada permanencia en el agua implica una pérdida innecesaria de sustancias nutritivas.

6. ¡El talento universal! La rustidera multifuncional Fissler tiene una tapa con un fondo Super Thermic encapsulado que le permite emplearla igualmente como sartén o molde para suflés y como fuente para servir o mantener caliente.

7. ¡Tallarines al vapor aún mejores! Preparalos en el asador cilíndrico Fissler country.

8. ¡Puro placer! Las rustideras se dejan limpiar con toda facilidad cuando a las mismas se les añade agua directamente después de retirar el asado. Si se añade de levadura ayuda a eliminar suciedades tenaces.

9. ¡Para brillar! Las temidas manchas azules en las rustideras de acero inoxidable pueden eliminarse con rapidez y seguridad aplicando el producto Fissler para la conservación de aceros inoxidables.

FISSLER RUSTIDERAS

Calidad comprobada

Su rustidera Fissler ha superado los más severos controles de fábrica. Puede Vd. tener la completa seguridad de que su rustidera, en lo que respecta a material y elaboración, corresponde a la alta calidad de nuestra marca que, desde generaciones, es parte de la tradición de nuestra casa.
No obstante, si tuviese algún motivo de reclamación, devuelva el equipo completo junto con la factura al establecimiento donde lo adquirió o remítalo bien emparquetado (para evitar daños en el transporte) directamente a:

Fissler GmbH
Abt. Kundenservice
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
(Alemania)
Tel.: 0 67 81 / 40 35 56

FISSLER BRÄTER